Q/MXX

四川麻笑笑食品有限公司企业标准

Q/MXX0001S-2026

菜肴制品

2026-04-05 发布　　2026-04-15 实施

四川麻笑笑食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语与定义 2
4　技术要求 2
5　检验规则 4
6　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4

前　言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由四川麻笑笑食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川麻笑笑食品有限公司。

本标准主要起草人：王小平。

菜肴制品

1 范围

本标准规定了菜肴制品的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第 3 章规定的产品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 30382 辣椒

GB/T 30391 花椒

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 术语与定义

下列术语与定义适合本标准

3.1 菜肴制品

以鲜、冻家畜肉（猪、兔、牛、羊等）及可食用的副产品（猪头、猪蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊血、羊蹄等）和家禽肉（鸡、鸭、鹅等）及其副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝等）为主要原料，经分割、修整等初加工后，辅以食用盐、食糖、白酒（蒸馏酒）、花椒、辣椒等其他香辛料、调味品以及其他辅料中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经预处理、配料、熟制或不熟制、调理或不调理、速冻、包装而成的菜肴制品。

3.2 速冻

经调理加工并包装后，将预处理的食品放在-30℃～-40℃的装置中，在 30 分钟内通过最大冰晶生成带，使食品中心温度从-1℃降到-5℃，其所形成的冰晶直径小于 100μm。速冻后的食品中心温度必须达到-18℃以下。

3.3 冻藏

冻藏经包装后，产品在≤-18℃的温度条件下贮存的温度控制。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻家畜肉（猪、兔、牛、羊等）及其副产品（猪头、猪蹄筋、猪耳、猪尾、猪腿、猪大肠、猪小肠、猪黄喉、猪心、猪肝、猪肺、猪肾、猪肚、猪舌、猪脑花、兔肾、兔肚、兔头、兔腿、毛肚、牛大肚、牛小肚、牛舌、牛蹄筋、牛鞭、羊肚、羊肠、羊血、羊蹄等）应符合 GB 16869、GB 2707、GB 2762、GB 2763 的规定，同时牲畜应来自非疫区的健康牲畜，并持有产地兽医检疫证明。

4.1.2 家禽肉（鸡、鸭、鹅等）及其副产品（头、脖、腿、翅、爪、肝、肾、肠、心、郡肝等）应符合 GB 16869、GB 2707 的规定，同时活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.4 食糖应符合 GB 13104 的规定。

4.1.5 白酒（蒸馏酒）应符合 GB 2757 的规定。

4.1.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

4.1.7 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.8 其他香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.9 其他辅料应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.10 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	呈本品固有色泽	随机取产品适量，置入清洁的白色器皿内，在自然光下，通过目测、鼻嗅、煮熟后口尝的方法。
组织形态/性状	具有本品固有组织形态、性状，无变质、无腐烂	
滋、气味	本品固有滋气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		肉制品(畜禽内脏制品除外)	畜禽内脏制品	蔬菜制品(酱腌菜、干制蔬菜除外)	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.27	0.45	0.27	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤	0.1	0.5	-	GB 5009.15

总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	-	GB 5009.11
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤	1.0	-	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	3.0	-	GB 5009.26

4.4 微生物限量

即食生肉制品、熟肉制品应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3

4.5 致病菌限量

即食生肉制品、熟肉制品应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案[1]及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌[a]	5	0	0		GB 4789.6
注1：样品的采样及处理按GB 4789.1执行；a：仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。					

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 兽药残留限量

应符合GB 31650 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2023】第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数（仅即食生肉制品、熟肉制品）、大肠菌群（仅即食生肉制品、熟肉制品）、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a）产品定型时；

b）当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；

c）出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

d）停产 3 个月以上恢复生产时；

e）国家食品安全监督机构提出要求时；

5.3.2 型式检验项目包括本标准中技术要求规定的全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 6 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 12 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运，冷藏或冷冻或冷链条件下运输。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存，冷藏或冷冻条件下贮存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期按产品的标识标签或产品说明书的规定执行。